

REVUE DE

# VITICULTURE

R.B. 561a

FONDÉE PAR  
PIERRE VIALA

MEMBRE DE L'INSTITUT  
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

47<sup>e</sup> ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS

1940

— 8 FÉVRIER — N° 2380 —



# DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C Seine 74.456

**TOUTES INSTALLATIONS  
DE CAVES...**

*FRIGORIFICATION DES VINS*

**CONCENTRATION  
des VINS par le FROID**

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...**FILTRES DAUBRON**

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

**FILTRES · AUTO · SECHEURS**

1938

BREVETÉ S.G.D.G.

**600 RÉFÉRENCES**

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

# DAUBRON



# REVUE DE VITICULTURE

## JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

**DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF**  
**Professeur PAUL MARSAIS**  
 de l'Institut National Agronomique  
 et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

**DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :**  
**Docteur FRANK VIALA**  
 Propriétaire-Viticulteur

### DIRECTEURS RÉGIONAUX :

#### Viticulture : JEAN BRANAS

Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier  
 Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

#### Oenologie : MICHEL FLANZY

Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et oenologiques de Narbonne

### Principaux collaborateurs :

Champagne	{ Étienne HENRIOT-MARGUET Émile MOREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	{ René ENGEL Jacques PRIEUR	Alsace	{ E. DE TURCKHEIM E. HÜBEL
Bordelais	{ Georges BORD Amédée DUFOUX Robert VILLEPIGUE	Drôme	Dr BONNET
Touraine	Charles VAVASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	{ ROSIN L. MOREAU et E. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Oenologie	{ E. BARBET E. ROUSSEAU J. RIBÉREAU-GAYON MOREAU et VINET BOUTARIC L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	{ J.-L. VIDAL René LAFON	Économie viticole	{ DE VIGUERIE Marthe TARDY M <sup>me</sup> Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

### SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA

Propriétaire-Viticulteur

*La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi*

**ABONNEMENTS :** Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

**BUREAUX ET SECRÉTARIAT :** 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5<sup>e</sup>)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 603-05



SOCIÉTÉ DU FILTRE  
**GASQUET**

**BORDEAUX**  
 110 Rue Notre Dame

**PARIS**  
 41 Rue de Bercy (12<sup>e</sup>)

**ALGER-ORAN**

**FILTRE  
 GASQUET**

reconnu par tous comme  
 le meilleur

**FILTRE ÉMAIL**

le seul progrès vraiment  
 marquant de ces dernières  
 années Propreté absolue

Inattaquable  
 par le VIN



**RÉFRIGÉRATION**

**DES MOUTS & DES VINS**

par appareils brevetés à  
 ultra récupération donnant  
 la plus grande économie

**CONCENTRATION**

DES MOUTS || DES VINS

PAR LE FROID

RÉFÉRENCES  
 POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS  
 INGÉNIEURS SPÉCIALISTES  
 ENVOYÉS SUR DEMANDE  
 SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-9287

★ *Depuis 1743*  
**MOËT & CHANDON**  
*régne sur le champagne* ★



BRUT IMPÉRIAL 1928  
 WHITE STAR  
 CRÉMANT SEC  
 CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE  
 QUART MOËT

*votre fournisseur en tient depuis toujours*

CHAMPAGNE

**MOËT & CHANDON**

DEUX SIÈCLES  
 DE PERFECTION



Maison  
 fondée en 1743.

**EPERNAY** ★

Pour traitements d'hiver

des vignes et arbres fruitiers

*il faut employer le*

## Permanganate de Potasse Agricole

destruction radicale des vieilles écorces, mousses, etc...

jamais de brûlures,

emploi simple et facile, dépense insignifiante,

action favorable sur la végétation

*Conseils et Renseignements sur demande*

---

---

Société des Usines Chimiques **RHONE-POULENC**

21, rue Jean-Goujon. — PARIS (8°)

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

# BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

# SAINT-GOBAIN

*L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE*

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8°





NOIRS : 5.455, 7.053, 8.357, 8.365, 8.745, 10.096,  
10.173, 10.878, 11.803, 13.666, 13.694, 14.189, etc...  
BLANCS : 4.986, 5.409, 10.868, 11.342, 12.583, 13.770,  
5.276, etc...

R. GUELLIERMIN, Propriétaire à CHERVINGES-GLIZE (Rhône) - Authenticité garantie  
Tarif sur demande

*Economisez sur  
vos soufrages*

SOUFRALO coûte à peu près  
le double du soufre sublimé ordi-  
naire, mais il en faut deux fois  
moins et vous économisez la  
main-d'œuvre — devenue inutile  
— pour l'épandage du Soufre.  
SOUFRALO est le seul soufre  
"activé" mouillable qui per-  
mette, par tous les temps, de sou-  
frer en sulfatant.

*Attention aux  
imitations !  
Exigez la  
véritable orthographe  
"soufralo"*

**SOUFRALO**

ETABLIS R. SIMONNOT  
CONCESSIONNAIRES EXCLUSIFS

6 Quai de l'Avenir à Sète

4047

PHIL ELVINGER

## MÉTABISULFITE de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE  
GROS CRISTAUX : CRISTAUX CALBRÉS : POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE  
en fûts 100 - 50 - 25 kilos Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS  
(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

**JOUY-EN-JOSAS** (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :

R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)



# Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à MARSEILLE

(R. C. 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne, Sète, Bordeaux,  
Alger, Beni-Mered, Arzew

## TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences  
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

**A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, " R. I. S. "**

Catalogues, Prospectus, Notices; Echantillons gratis sur demande

*Pour faire du Vin et du Bon !*

**traitez vos vignes**

à la



**Bouillie Michel Perret**

ou au

**Verdet Neutre Emeraude**

Dosages Garantis. — 49 années de références et de succès

**Société Nouvelle des Établissements Silvestre**

**7, Place Bellecour, 7 • LYON**



les plus hauts  
rendements

avec

**VIGOR**

l'engrais qui paie

parce qu'il est fabri-  
qué scientifiquement,  
avec des matières pre-  
mières choisies, selon  
les méthodes spéciales  
de



**LA LITTORALE**  
BÉZIERS



# REVUE DE VITICULTURE

## SOMMAIRE

E. Barbet. . . . .	La Vinerie, industrialisation moderne de la vinification ( <i>suite</i> ).. . . .	63
Henri Roseau . . . . .	Les amendements calcaïques ( <i>suite</i> ).. . . .	68

## Actualités

R. C. . . . .	Chronique viticole méridionale. . . . .	70
Débloçage des vins de la récolte 1939 (3 <sup>e</sup> tranche). — Répression des fraudes dans la zone des armées. . . . .		74

## LA VINERIE

### INDUSTRIALISATION MODERNE DE LA VINIFICATION (I)

#### Vinerie pour vins liquoreux

A vin populaire, fabrication économique.

La technique en est très simple, en effet.

Cette fabrication-là n'est pas morte. Les vignerons ont conservé le droit absolu de s'en servir, mais pour la consommation familiale seulement.

A quelle jouissance tyrannique a-t-on obéi pour édicter cette limitation ?

Car de deux choses l'une : ou bien cette préparation-là, est coupable et inadmissible, ou bien elle est loyale et marchande.

Dans le premier cas, ne la tolérez pas, même pour la consommation familiale.

Dans le second cas, si elle est loyale et marchande, à quoi rime la tracasserie de l'interdiction ? Qu'on exige de mentionner sur la facture que c'est un vin pasteurisé à 60°, rien à dire, c'est correct. Mais sous quel prétexte l'interdire ? Sous un régime de liberté, égalité, fraternité, il y a mieux.

Ceci dit, la nouvelle formule n'admettra plus la qualification de vin cuit. Car la concentration préalable, seul but de l'ancestrale cuisson du jus, pourra être effectuée sous vide, en-dessous, si l'on veut, de 50°, c'est-à-dire une tiédeur et non pas une cuisson. Aucun des arômes si fins du jus de fruit frais ne sera détruit, ni modifié.

Si modification il y a, ce sera dans le bon sens, dans celui de l'amélioration. Notre cuisine alimentaire n'a pas d'autre but que d'améliorer nos mets, et il

(1) Voir *Revue*, n°s 2358, 2362-2363, 2368-2369, 2375, 2377, pages 217, 275, 329, 5 et 27.



n'est jamais venu à l'idée de personne de nous l'interdire, ni de l'incriminer.

Alors, pourquoi faire exception contre le raisin ? Quand on le chauffe un peu plus que ne l'exige la concentration sous vide, l'on peut créer un goût fruité très agréable, sans pourtant aller assez loin pour donner le *goût de cuit*. Nous ne voulons pas de celui-ci.

Rappelons que la loi de 1933 a autorisé à concentrer jusqu'à l'état de sirop une partie des jus, et à verser ce sirop dans les cuves de fermentation du vin courant *sec*.

Aucune contrainte, aucune obligation de déclarer aux acheteurs que l'on a fait cette addition de sirop. Cela signifie nettement que cette technique de cuisson, même à 100/108° C., c'est-à-dire sous pression atmosphérique, ne constitue nullement une adulation. Le vin qui a reçu de ce sirop continue à être loyal et marchand.

Si c'est correct pour du vin sec, comment cela peut-il être interdit pour des vins doux, des vins liquoreux, ceux-ci ne pouvant avoir les degrés alcool + sucre qu'il faut que de deux manières : par concentration du jus ou par addition d'alcool.

Par concentration préalable du jus, le vin reste « naturel 100 p. 100 ».

Par demi-mistellage (loi Pams) il n'est plus que « naturel 50 p. 100 », puisque la moitié de l'alcool est étrangère à ce vin ;

Et cependant c'est cette dernière formule que la loi déclare « vin naturel », tandis que la première est interdite ! On croit rêver en constatant de pareilles monstruosité !

Revenons à notre fabrication honnête des vins liquoreux populaires. Que pour eux au moins l'on nous accorde la concentration du jus, déjà accordée pour les vins secs.

La première opération, c'est la concentration sous vide, à basse température.

Ensuite, refroidissement et fermentation, tout comme pour le vin courant. Seulement la fermentation ne va pas jusqu'à disparition totale du sucre ; d'elle-même elle s'arrête vers 15° Gay-Lussac, quelquefois un peu plus loin encore, et le vin ainsi obtenu répond absolument à nos objurgations : il est impérissable, magasinable, exportable.

Mais il a bien d'autres qualités encore :

Etant sucré, il ne ressemble pas aux vins secs. C'est un changement. Or, Boileau l'a dit :

« L'ennui naquit un jour de l'uniformité. »

Donc pas d'uniformité pour nos vins.

Ne jouissons-nous pas d'une quantité de recettes différentes pour la préparation des œufs, des viandes, des légumes, des fruits ? Pourquoi les interdit-on pour le jus de raisin ?

Même résultat final, on en consommera davantage, et c'est ce que nous cherchons.

Autre perfection : les vertus hygiéniques et alimentaires.

— Hygiéniques, parce que ce vin concentré a bien conservé la totalité de l'extrait initial du jus de raisin. C'est l'extrait et non pas l'alcool, qui fait du vin



« la plus saine et la plus hygiénique des boissons ». Le concentré possède de 50 à 60 grammes d'extrait par litre, tandis que la mistelle (jus + eau-de-vie) n'a plus que 15 à 20 grammes par litre ;

— Alimentaires, parce que le sucre qui subsiste est beaucoup plus alimentaire que l'alcool, celui-ci étant le résultat d'une demi-combustion du sucre avec dégagement d'acide carbonique.

Le vin liquoreux, c'est une manière élégante et très agréable de conserver du jus de raisin avec toutes ses vertus.

C'est pour cela que nous plaçons sans relâche en faveur des vins concentrés, naturels et liquoreux, et nous sommes certain d'être approuvé par la corporation de nos médecins.

Ils sont obtenus par fermentation pure, sans aucun vinage, sans aucun mistillage, et c'est pour les distinguer des autres que nous leur avons donné l'appellation de « vins olozyms », c'est-à-dire dus intégralement à la fermentation, contrairement aux mistelles et aux demi-mistelles.

Ces vins liquoreux sont bien naturels, puisqu'ils n'ont été l'objet d'aucune addition quelconque. On a éliminé un peu de leur eau et voilà tout, mais à une température qui a absolument respecté les vitamines et autres précieux biocatalyseurs ; vins vivants et vins vivifiants.

Quel va être l'outillage d'une vinerie spécialisée dans cette production ?

Rien de changé dans la réception des raisins, ni dans leur foulage immédiat.

Si l'on veut faire des vins liquoreux blancs, l'on passe tout de suite ce marc foulé au pressoir, pour en extraire le jus, et il sera bon, sans perdre de temps, de le passer dans une essoreuse centrifuge, pour en éliminer toute pulpe folle.

De là, aspiration par l'appareil de concentration sous vide.

Si l'on désire faire des vins concentrés rouges, ou au moins rosés, l'on commencera par égrapper le moût, puis on le sulfitera un peu, afin que la macération et l'extraction de la couleur puissent se faire à froid. La durée dépendra à la fois du cépage employé, et du degré de coloration que l'on désire. Quelques heures y suffiront. C'est le même outillage que pour les vins rouges secs.

Alors passage au pressoir, puis au concentrateur sous vide, toujours comme pour le vin sec, mais en poussant sensiblement plus loin le degré de concentration.

Dans un cas comme dans l'autre, l'on évitera de faire la concentration en présence des pellicules et des râfles. C'est essentiel.

La concentration à multiples effets est plus économique comme dépense de charbon que celle à simple effet. L'on objectera que l'appareil est plus coûteux, mais par compensation, le générateur, bien moins puissant, coûte moins cher, et de plus on économise beaucoup de charbon.

Le moût concentré vers 1,160 de densité n'est pas du sirop, pas même du demi-sirop.

Exempt de tout marc, il va fermenter en moût clair.

On ne pourrait pas le faire fermenter en présence des pellicules, parce que la perte de sirop dans un tel marc serait prohibitive.



Donc fermentation continue, à alimentation continue, à densité constante, réglée tout simplement par le robinet d'adduction du jus. La fermentation ne s'échauffera pas, car l'on a soin de bien rafraîchir le jus, et de cette façon, sa fraîcheur annihile au fur et à mesure l'échauffement dû à la fermentation. D'ailleurs les fermentations lentes s'échauffent moins.

Utilisation de belles et nobles levures pures, cela va sans dire, pour amorcer la fermentation, car les levures du jus ont été mises à mal par la concentration. Les levures nobles ajouteront de leurs qualités au vin obtenu, ainsi que Pasteur l'a bien démontré.

La fermentation durera une bonne semaine ou davantage. Continue, elle sera moins longue que discontinue, et elle ne risque pas de s'arrêter. En vinification, les cuves ne travaillent qu'une fois par an, donc la durée de fermentation n'a aucune importance. Ce n'est pas comme en distillerie. Si l'on a choisi des levures « gourmandes de sucre » comme celles de Sauternes, par exemple, la fermentation pourra aller jusqu'à 16 degrés.

Les soins de conservation de ces vins-là sont presque nuls ; ils sont impérissables, par le fait de leur haut degré.

Leur fabrication est-elle plus onéreuse que celle des vins courants ? Nullement.

Même prix de matière première, même prix de degré-hectolitre, du moment qu'on y inclut les degrés-hectolitres dus au sucre non-fermenté.

Il y a la dépense du générateur et du concentrateur, mais en revanche, il faut une cuverie beaucoup moindre. Le vin liquoreux occupe un volume deux fois et demie moindre que le vin sec, et de plus il n'y a plus la place occupée par le marc.

Soit une vinerie de 10.000 hectolitres de vin. Quand il s'agit de vins rouges courants, on donne à l'usine au total, une capacité — fermentation comprise — de 14.000 hectolitres, prévoyant un certain excès de récolte.

Proportionnellement pour le vin concentré il ne faudra que  $\frac{14.000}{2,5} = 5.600$  hs. seulement. Donc économie de 8.400 hectolitres lesquels, tous frais de bâtiments et de tuyauterie compris, coûtent actuellement au moins 40 francs de construction à l'hectolitre, soit enfin une économie de construction de 336.000 francs. C'est plus du double de ce que coûteront générateur et concentrateur perfectionné.

Enfin, il y a la grosse économie des frais de transport, soit vers le Centre et le Nord de la France, soit vers nos colonies.

Pour Paris, le transport tout compris, fûts ou wagons-réservoirs, s'élève au moins à 30 francs l'hectolitre.

Au lieu d'y envoyer 10.000 hectolitres, on n'y expédiera que 4.000 hectolitres, d'où économie de 6.000 hl.  $\times$  30 fr. = 180.000 francs par campagne.

Tout cela nous permet d'affirmer que le coût du vin liquoreux, sera, au degré-hectolitre, bien moins cher que le vin sec courant. Il pourra donc acquérir rapidement l'essor voulu pour libérer totalement le vigneron et le Trésor des pertes noires que lui causent les alcools-carburants.



Le Trésor, au lieu d'y perdre 600 francs à l'hectolitre, va au contraire percevoir son droit de circulation sur ce nouveau vin populaire, tout au moins pour celui qui se consommera en France même.

Osons espérer qu'il n'aura pas la prétention de réclamer plus que ce qu'il aurait touché si ce vin était resté à 9 degrés.

Pour l'année actuelle l'on a envoyé 8 millions d'hectolitres de vin à la distillation. A 35 francs de droit de circulation, cela représente 280.000.000 de francs perdus.

On l'a distillé pour le brûler, soit 68 millions de degrés-hectolitres, sur lesquels le fisc a perdu environ 7 francs, soit 476 millions. Au lieu de perdre ces 476 millions, avec le vin liquoreux populaire il toucherait 280 millions. Différence totale en sa faveur :  $476 \text{ millions} + 280 = 756 \text{ millions}$ .

Nous sommes vraiment gentils pour lui. Il devrait être ardent à réaliser pareil boni, et dans ce but atténuer le droit de circulation des liquoreux pendant trois ou quatre ans. Voilà ce qui serait intelligent. Puisse-t-il le comprendre !

Quant aux vigneron, il n'y a pas de raison pour que le degré-hectolitre vaille moins sous les espèces du vin liquoreux que sous celles du vin sec courant. Beau bénéfice aussi. Cette année-ci cela leur aurait valu 544 millions de plus.

C'est rare de faire le bonheur de deux adversaires à la fois !

Avant de passer au chapitre des eaux-de-vie, nous dirons quelques mots des « Jus de fruits frais » auxquels on prodigue beaucoup d'éloges.

Malheureusement les procédés de bonne conservation de ces intéressants produits sont chers.

Si l'on emploie le froid, non seulement il faut commencer à faire ce froid, mais il faut maintenir indéfiniment le jus dans le frigorifique, pendant des mois ! Et puis le froid précipite le tartre et change un peu la composition initiale du jus.

Si c'est par la pasteurisation, d'abord en grand volume, et une seconde fois après mise en bouteilles, l'on arrive certainement à assurer cette conservation, et, sans que le jus ait conservé vraiment sa fraîcheur initiale, la qualité est pourtant satisfaisante.

Que ce soit par le froid ou par la chaleur, ce qui tue ce produit — tout au moins pour la consommation populaire — c'est l'obligation de le mettre tout de suite en flacons de petite contenance, ce qui double les frais de transport. Il y a les frais des flacons, la main-d'œuvre d'embouteillage, la casse, les emballages. En somme, c'est une boisson de luxe.

Or, notre étude porte presque exclusivement sur les débouchés populaires, sur les gros débouchés. Ce n'est pas dans ce sens-là qu'on les réalisera.

(A suivre). E. BARBET.

## LES AMENDEMENTS CALCIQUES (1)

## Les chaux agricoles

Deux types sont prévus par le décret :

Les chaux en roches.

Les chaux en poudre.

Et dans chacun de ces types, trois catégories, d'après la teneur en CaO :

Chaux grasses, présentant plus de 90 p. 100 de CaO.

Chaux 1/2 grasses, présentant de 75 à 90 p. 100 de CaO.

Chaux maigres, présentant moins de 75 p. 100 de CaO.

1<sup>o</sup> Les chaux en roches :

C'est la chaux vive telle qu'elle sort des fours mais qui n'est pas réduite en poudre par broyage ou blutage.

Elle doit être mise en vente avec l'appellation suivante :

« Chaux en roches » :

X à Y pour 100 de chaux en CaO de chaux grasse,  
ou 1/2 grasse, ou maigre.

2<sup>o</sup> Les chaux en poudres :

Ce sont les plus répandues sur le marché. Deux sortes de produits :

Chaux vives,

Chaux éteinte.

Elles pourront présenter les dénominations suivantes :

a) Chaux vive en poudre ou blutée

X à Y pour 100 de chaux — CaO — de la chaux grasse ou 1/2 grasse ou maigre.

b) Chaux éteinte. — Cette catégorie renferme la chaux à l'état de Ca (OH)<sup>2</sup>.

Il y est prévu d'après la teneur en CaO :

Chaux grasse, plus de 65 p. 100 de CaO

Chaux 1/2 grasse, de 55 à 65 p. 100 de CaO

Chaux maigre, moins de 55 p. 100 de CaO

de telle sorte que la dénomination pour la vente sera la suivante :

Chaux éteinte en poudre ou blutée

X à Y p. 100 de chaux CaO renfermée sous forme de CaO et Ca (OH)<sup>2</sup>.

Il est également prévu :

Les chaux partiellement éteintes :

X à Y p. 100 de chaux CaO renfermée sous forme de CaO et Ca (OH)<sup>2</sup>.

D'autre part la circulaire stipule que toutes dénominations de chaux libre, chaux active, chaux pulvérulente, chaux granulée, menue chaux, chaux tout venant sont interdites.

## c) Calcaires

Ces produits doivent être dénommés de la manière suivante :

(1) Voir Revue, n<sup>os</sup> 2375, 2379, pages 5, 54.



1<sup>o</sup> Teneur en chaux  $\text{CaO}$ .

2<sup>o</sup> Origine géographique.

3<sup>o</sup> Indication de la finesse de mouture (comme pour les phosphates naturels et les scories).

Exemple :

Calcaire de Rivet

X à Y p. 100 de chaux ( $\text{CaO}$ ) à l'état de carbonate

Finesse de mouture : Z p. 100 au tamis n<sup>o</sup>...

A noter que l'origine géographique et l'indication de la finesse de mouture ne sont exigées que pour les calcaires.

Il est interdit de mettre en vente cette catégorie, sous le nom de *chaux carbonatée*.

d) *Plâtre, sulfate de chaux ou gypse*. Sont exigés :

1<sup>o</sup> L'indication du lieu géographique.

2<sup>o</sup> La teneur en  $\text{CaO}$ .

L'origine géographique n'est exigée que pour le sulfate de chaux naturel.

Elle n'est pas exigée pour le sulfate de chaux considéré comme résidu industriel.

Ainsi la dénomination suivante est régulière :

Sulfate de Chaux de Rovigo

X à Y p. 100 de chaux (du sulfate)

*Plâtre* : C'est le produit de cuisson du gypse. Il n'est exigé que la teneur en  $\text{CaO}$  du sulfate.

*Plâtre cru* : Produit de broyage du gypse.

On exige :

a) La teneur en  $\text{CaO}$  du sulfate.

b) L'origine géographique.

Il est à remarquer que pour tous les produits de cette catégorie d, la finesse de mouture n'est pas exigée.

h) *Chaux viticoles et fleur de chaux*

Ce sont les chaux destinées aux usages viticoles. La fleur de chaux en particulier étant une chaux très finement moulue.

Le décret exige :

a) La teneur en  $\text{CaO}$ .

b) La finesse de mouture.

#### *Autres dispositions*

D'autres dispositions identiques à celles du commerce des engrais sont prévues :

Les factures doivent porter :

1<sup>o</sup> La dénomination de l'engrais ou de l'amendement livré ;

2<sup>o</sup> La provenance du dit produit : usine (produit industriel), lieu géographique (produit naturel) et nom du vendeur ;

3<sup>o</sup> La teneur en éléments utiles des amendements ;

4° L'état de combinaison des éléments utiles et la nature des matières premières d'origine ;

5° Le prix rapporté au quintal métrique.

Ces mêmes indications devront figurer sur les prospectus et les réclames.

### *Les étiquettes*

Chaque sac doit être muni d'une étiquette sur laquelle toutes ces indications (sauf le prix) doivent figurer.

On voit donc que par suite de ces dispositions l'agriculteur possède maintenant une garantie dans l'achat de ses amendements calciques.

(A suivre).

H. ROSEAU.

*Professeur à l'Institut Agricole d'Algérie.*

## ACTUALITÉS

R. C. : Chronique viticole méridionale  
Déblocage des vins de la récolte 1939 (3<sup>e</sup> tranche)  
Répression des fraudes dans la zone des armées  
Teneur en acidité volatile des vins

### Chronique viticole méridionale

*Narbonne, le 31 janvier.*

Depuis la fin de la semaine dernière, la température est redevenue plus clémente. Le soleil méridional a repris ses droits et nous avons eu plusieurs journées vraiment printanières.

La glace a disparu des canaux et des étangs, mais le sol de nombreux vignobles de plaine, complètement dégelé, s'est transformé en marécages difficilement praticables. On se hâte cependant, en raison du retard que nous avons déjà signalé, pour l'exécution de la taille, car les premiers signes de la végétation peuvent se manifester dans cinq ou six semaines et, dans beaucoup de tènements, la besogne ne sera pas terminée longtemps avant.

Les occupations n'ont pas manqué aux vigneronns en cette fin de mois, avec laquelle se termine le délai qui leur avait été imparti pour souscrire leurs offres de gré à gré à l'Intendance pour la fourniture du vin aux armées. Nos lecteurs sont au courant des difficultés soulevées depuis plusieurs semaines par suite des hésitations et des malentendus survenus dans l'application de principes qui avaient cependant recueilli l'approbation unanime.



Ces difficultés avaient fait l'objet d'un memorandum détaillé adressé le 18 janvier par la Confédération générale des Vignerons au Ministre du Ravitaillement et au Président de la Commission des Boissons. Ce memorandum, dont la modération et la justesse ont été reconnues en haut lieu, a été pris en considération par la Commission de Coordination, qui a donné pratiquement satisfaction aux demandes présentées.

Il s'agissait d'abord de l'irritante question de la participation des Caves Coopératives aux fournitures à l'Intendance. La décision qui fixait le quantum de ces fournitures à 20 p. 100 de la déclaration de récolte s'était rapidement révélée inapplicable. Beaucoup de caves composées de petits vigneronns avaient déjà vendu la moitié ou les trois quarts de la récolte ; les acomptes avaient été versés et distribués, souvent même le vin était totalement enlevé et payé. Allait-on imposer au vin restant en cave une charge qui, dans certains cas précis, aurait atteint 100 p. 100, les quatre cinquièmes de la production étant déjà vendus ? Et quelle situation inextricable aurait-on faite aux Présidents chargés ensuite de répartir le sacrifice entre les coopérateurs ?

La solution adoptée, celle d'ailleurs qui avait été proposée par la C. G. V. était la seule applicable. Le pourcentage de 20 p. 100 sera calculé sur le vin restant en cave au moment de la passation du contrat.

Il s'agissait ensuite du sort réservé aux vins de hauts degrés, pour lesquels il avait été entendu que l'Intendance s'adresserait à l'Algérie, dans le but d'aider à l'écoulement de la récolte, assez en retard cette année. Désormais donc, les producteurs méridionaux de vins de 90° et plus ne seront pas tenus d'en fournir les 20 p. 100 à l'Intendance, mais n'en seront pas, pour autant, libérés de toute obligation. Ils auront la possibilité d'y satisfaire en faisant fournir par un tiers des vins de 90°. C'est une sorte de transfert avantageux pour les deux parties et qui a été très favorablement accueilli par les récoltants de vins à hauts degrés.

La Commission de Coordination a également donné satisfaction à la viticulture méridionale en confirmant que les opérations de l'Intendance s'étendront de manière à « assurer une répartition des achats pour toutes les régions et la participation du plus grand nombre de producteurs matériellement possible »

On aurait abouti à de graves mécomptes, en effet, si on s'était obstiné à rechercher dans le seul Midi viticole, en l'espèce les quatre départements gros producteurs, tout le vin nécessaire à l'armée. On se leurre un peu trop, dans des cercles qui devraient cependant être mieux renseignés, à propos de la « grosse récolte » de l'an dernier, et l'on est encore demeuré sous l'impression brutale d'un chiffre de disponibilités de 100 millions d'hectos.

Or, ce chiffre ne signifie rien par lui-même. Il faut savoir, dans cette masse, ce qui pourra aller à la consommation, et il y a gros à parier que la proportion en soit relativement modeste. Par ailleurs, la récolte méridionale proprement dite a été simplement normale et non pas excédentaire, et elle comprend une fraction importante de vins inutilisables. On considère donc, dans nos milieux viticoles, que la campagne se terminera sans stocks appréciables dans la région et qu'il ne sera même pas nécessaire d'attendre si longtemps pour que les disponibilités<sup>s</sup>

laissées par la distillation obligatoire, le Commerce et l'Intendance, soient réduites à leur plus simple expression.

C'est peut-être un peu pour cette raison qu'on vient de libérer une troisième tranche. A la vérité, d'autres mobiles ont présidé à cette opération et le principal était certainement la crainte éprouvée en haut lieu à l'égard d'une hausse possible des cours des vins. On était même disposé, à Paris, à libérer la totalité des vins retenus à la propriété par l'échelonnement. Les efforts du Président de la Commission des Boissons ont réussi à limiter la troisième tranche à 15 p. 100 de la récolte, avec minimum de 100 hectolitres. Le total des trois tranches mises sur le marché depuis le début de la campagne atteint donc 40 p. 100 de la déclaration de récolte, avec minimum de 300 hectos. Précisons, pour illustrer l'atmosphère dans laquelle cette décision a été prise, qu'un décret avait été signé portant ce total à 45 p. 100, mais qu'il n'a pas été publié.

Ceci nous amène, une fois de plus, à protester contre ce procès de tendance que l'on intente à intervalles périodiques, dans certaines sphères proches des Pouvoirs Publics, aux vignerons méridionaux qu'on accuse avec malveillance de rechercher la hausse perpétuelle. On fait état de quelques exagérations locales ou individuelles qui n'engagent pas la collectivité viticole et par une trop facile généralisation, on tente d'en faire porter la responsabilité à toute une région. Or, les récents événements ont montré l'étendue et l'efficacité de la collaboration que les organisations professionnelles qualifiées peuvent apporter aux Pouvoirs Publics, pour la solution de problèmes extrêmement délicats.

Ce ne sont d'ailleurs pas les problèmes de ce genre qui manquent pour le moment, et celui du transport des vins, par fer, par route et par mer, est au premier plan de l'actualité. En ce qui concerne les transports ferroviaires, une amélioration est grandement souhaitable, mais il faut se garder, semble-t-il, d'illusions trop optimistes à ce sujet. Un redressement complet de la situation ne pourrait guère être obtenu que par l'augmentation du nombre des wagons et l'accélération de la rotation. Sur le premier point, le Ministre de la Guerre vient de faire savoir qu'il ne réquisitionnerait pas les véhicules remis à neuf ou achetés, ce qui va faire disparaître bien des hésitations. Sur le second, il est évident que certains délais peuvent être écourtés, mais il est difficile d'obtenir, dans les circonstances actuelles, un rendement croissant d'un matériel dont l'entretien ne sera jamais aussi parfait qu'au début des hostilités et qui s'use nécessairement tous les jours.

Un arrêté du 17 janvier met en vigueur, à partir du 1<sup>er</sup> février, le décret du 29 novembre dernier, sur la location des wagons-réservoirs. Désormais, la location sera subordonnée à la remise d'un feuillet détaché d'un carnet à souches délivré par le « Groupement national d'importation et de répartition des vins et spiritueux » ; elle ne sera consentie qu'aux destinataires titulaires d'une licence de marchand en gros. Le feuillet sera complété par le loueur qui y fera figurer les caractéristiques du wagon loué et le transmettra à la Commission régionale chargée du contrôle. Il faut espérer que ces modalités, malgré des lourdeurs administratives obligatoires, éviteront les abus qu'on avait eus à déplorer il y a vingt-cinq ans.



Le commerce de nos régions de production y trouvera-t-il des moyens supplémentaires d'expédition ? Il en aurait évidemment besoin, car les difficultés qu'il éprouve actuellement freinent ses achats à la propriété, achats qui seraient plus volumineux s'ils correspondaient aux demandes de la clientèle de l'intérieur, lesquelles, après l'arrêt provoqué par les froids récents, connaissent depuis quelques jours une certaine recrudescence.

On aurait pu croire, toutefois, que la fermeté constante témoignée par le marché apporterait quelque tempérament aux besoins des places de consommation. Il semble heureusement qu'il n'en soit rien jusqu'à présent, et qu'on se trouve en présence de nécessités impérieuses de réapprovisionnement, devant lesquelles la question du prix passe au second plan. Les vignerons en reçoivent quelque encouragement dans leur attitude et beaucoup ne sont plus vendeurs dans l'espoir d'obtenir, pour les vins qu'ils détiennent encore, une appréciable compensation aux lourdes charges de la distillation obligatoire et des fournitures à l'Intendance. La libération de la troisième tranche va probablement ralentir ces nouvelles demandes, le commerce régional étant désormais en mesure de répondre aux besoins de sa clientèle en retirant les vins achetés antérieurement et dont il peut aujourd'hui disposer.

La tendance reste invariablement fixée à la fermeté et certains degrés intermédiaires, les 9 notamment, ont réalisé ces jours-ci des progrès sensibles. Toute la cote est d'ailleurs très soutenue et les mercuriales officielles en ont enregistré le témoignage.

Les vins de 8° tiennent toujours facilement le cours de 120 francs l'hecto. Des 8°1 et 8°2 ont atteint 123 francs dans l'Hérault et la Salanque.

Les cours des 8°5 se sont étagés, suivant régions et surtout la couleur, entre 128 et 140 francs. Il s'en est payé à 132 francs, à Narbonne et à 140 francs dans les coteaux du Carcassonnais.

Des ventes de 9° ont été signalées entre 153 et 160 francs dans le Roussillon, à 155 et 158 francs dans l'Aude et l'Hérault où des offres ont touché 160 francs, prix également pratiqué dans le Gard. Dans les Cévennes, des 9°2 et des 9°4 ont fait 165 et 170 francs.

Quelques transactions en 9°5 ont été conclues à 172 francs près de Carcassonne et à 175 francs dans le Minervois.

En vins de 10°, cours assez élastiques suivant la robe. On a pratiqué 188 fr. en Roussillon et dans l'Hérault, 193 à 205 francs dans le Gard.

Au-dessus de 10°, on a enregistré 194 francs pour des 10°2 en Roussillon, 197 et 199 francs pour des 10°5 dans les Corbières, 220 francs pour des 11° près de Narbonne, 225 francs dans le Minervois et 231 francs dans les Aspres, enfin 235 francs pour des 11°4 dans les bons coteaux de la moyenne vallée de l'Aude.

R. C.

### Débloccage des vins de la récolte 1939

Le Président de la République française,

Vu l'article 55 du code du vin ;

Vu l'avis exprimé par la commission interministérielle de la viticulture, au cours de sa réunion du 21 juin 1939 ;

Vu les décrets des 30 août et 5 décembre 1939 ;

Sur la proposition des Ministres de l'Agriculture et des Finances,

Décrète :

ARTICLE PREMIER. — Les quantités de vins de la récolte de 1939 que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais sont fixées, provisoirement, avec minimum de 300 hectolitres par exploitation, à 40 p. 100 de leur production. Elles sont déterminées d'après les résultats accusés par les déclarations de récolte.

ART. 2. — Les Ministres de l'Agriculture et des Finances sont chargés de l'application du présent décret, qui sera publié au *Journal Officiel*.

### Répression des fraudes dans la zone des armées

Par arrêté du 8 janvier 1940, le Ministre de l'Agriculture a décidé la création, dans le service d'inspection de la répression des fraudes, d'une brigade mobile qui sera chargée, concurremment avec les autorités locales, de contrôler, dans la zone des armées, la qualité des denrées alimentaires et des boissons, particulièrement du vin, et de réprimer les fraudes et spéculations commises au détriment des troupes, aussi bien que de la population civile.

### Teneur en acidité volatile des vins

Par arrêté du Ministre de l'Agriculture en date du 27 janvier 1940 jusqu'au 15 novembre 1940, seront considérés comme propres à la consommation les vins détenus par les producteurs ou les négociants en gros, d'un degré supérieur à 10 degrés, ne présentant pas à la dégustation les caractères de vins piqués qui, au moment de leur vente, accuseraient une acidité volatile supérieure à 1 gr. 20, n'excédant pas toutefois :

- a) 1 gr. 30 pour les vins d'un degré alcoolique compris entre 10° et 11° inclus ;
- b) 1 gr. 40 pour les vins d'un degré alcoolique compris entre 11° et 12° inclus ;
- c) 1 gr. 50 pour les vins d'un degré alcoolique supérieur à 12°.

---

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France



# LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique



## SULFATE DE CUIVRE

Neige et Cristaux. Haute pureté 99-100 %  
correspondant à 25, 20-25, 30 %  
de cuivre métal

Bouillies cupriques

Arséniate de plomb

en pâte et en poudre

Sulfate de Nicotine 40 %

Stéatites cupriques

**BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE**  
garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

**OXYCHLORURE**

tétracuvrique

ADMINISTRATION :

32, Rue Thomassin  
LYON

USINES :

LE PONTET (Vaucluse)  
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

# LE SUPERPHOSPHATE

*est livré rapidement*

par vos FOURNISSEURS HABITUELS

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES  
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ  
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO - AMMONIQUE AIGUILLE  
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

## FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluat insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui préviennent les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER \*, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)



# UN BON TUYAU

Le meilleur SOUFRE MOUILLABLE, donnant la meilleure suspension dans les bouillies, ne modifiant pas leur tension superficielle, leur communiquant de l'adhérence.

N'engorgeant pas les appareils.

Ne s'altérant pas.

Le meilleur marché et le plus économique.

C'est le

## SOUFRE D'APT

S'emploie dans les bouillies et à sec,  
il est préparé par la Société des

*Mines de Soufre d'Apt*

Agents dans toutes les Régions Viticoles,  
Notices et Renseignements gratuits en écrivant  
au Siège Social :

5, Rue de Nîmes, **ARLES** (B.-du-Rh.)

C. Ch. P. 311-56 Marseille ● Téléphone 2-16 & 6-66 ● Télég. SULFUROL-ARLES



HAVAS



**PYRALION**

contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE, COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

**Polysulfor**

radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

**VITRIOLINE**

souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA  
SCHLÖESING

} Soufre sans coulure pour le méchage  
parfait des vases vinaires.

**ENGRAIS SCHLÖESING**

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES,  
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :

Massacrol. Parasitox, Fourmicide Courtiliol, Cafardol, etc.

**USINES**

Demandez Notices explicatives  
et Renseignements gratuits aux

**SCHLÖESING FRERES & C<sup>IE</sup>**

175. RUE PARADIS - MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE - SEPTÈMES - ARLES - BORDEAUX - BASSENS



Ancienne Maison J. **TOURNISSAC**, fondée en 1867

# Établissements Industriels **TOURNISSAC**

**BÉZIERS** (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

## **Engrais Organo-Humiques Tournissac** à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité  
et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

## **Produits anticryptogamiques “ TOURNISSAC ”**

**Bouillie Cuprique « Suprême »**  
à 12,50 de cuivre métal

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

**Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse**

**Soufre Cuprique « Tournissac »**  
2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

**Steatite Cuprique “Tournissac”**

## **Spécialités insecticides “ TOURNISSAC ”**

à base de Fluosilicate de Baryum

**Poudres Soufro-Cupriques Insecticides**

**Poudres Cupro-Insecticides**

**Poudre Steatite Insecticide**

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

**“ SULPHAMONIC ” TOURNISSAC**  
Vinificateur par excellence

**Dosages et provenances rigoureusement garantis**

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

R. C. B. 50

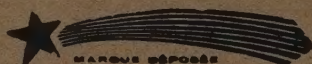


Les engrais les plus puissants sont le

# Guano de poisson français

et le

## Superguano de poisson français



Téléphones : 94-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

## C<sup>ie</sup> du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX  
CHANTIERS D'APPROVISIONNEMENT  
SUR TOUT LE LITTORAL

**LA ROCHELLE**

Rég. du Com. N° 500 H.  
La Rochelle

Desages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et constants  
depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

*Usines principales à*

*La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes,  
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU,*

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat  
par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats cultureux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.